

«Национальная кухня крымских армян: повседневная, праздничная, обрядовая еда»

Автор: студентка ИОНМО И/б-18-1-о

Лаптева А. А.

Преподаватель: Доцент кафедры «История»

Дмитриева В. В.



Бытует мнение, что традиции армянской кухни существуют около 3 тыс. лет. Конечно же, многие рецепты претерпевали изменений на протяжении длительного периода, но методы приготовления исходят оттуда, с древних веков. И армяне остаются патриотами своей национальной кухни.

Начнём с того, что армяне испытывали нехватку топлива для печей, поэтому нашли достойную альтернативу – тонир, своего рода энергосберегающий очаг. Тонир топился небольшим количеством кизяков или хвороста.



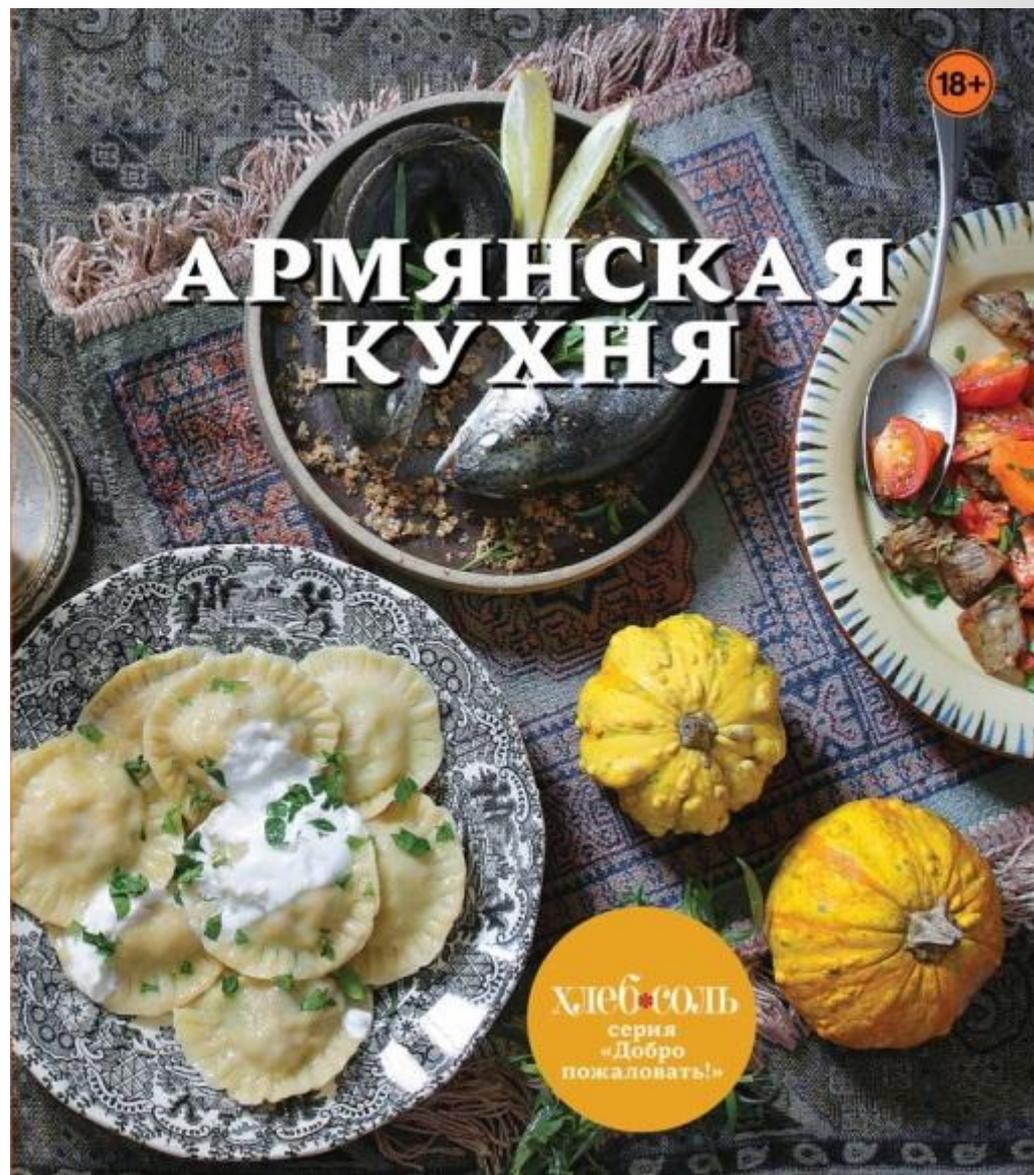


Готовили в таком очаге лаваш, овощи, супы, мясо, рыбу, различные каши. Для приготовления блюд использовалась посуда с толстыми стенками (керамическая, металлическая).

А тысячу лет назад армянами был придуман особый способ приготовления бастурмы. Мясо засаливалось, клалось под пресс, затем валилось на свежем воздухе и приправлялось

- смесью пряностей.

Процесс приготовления многих армянских блюд трудоёмкий. Например, суджук – плоская колбаса из вяленого мяса. Нечто и говорить о таком блюде как Хаш – суп из говядины, который варится всю ночь и весь день с зеленью, соленьями и редькой.



Окунёмся в аутентичные рецепты:

❖ Армянский хаш

Одним из самых популярных национальных блюд армянской кухни является хаш. Это особый суп или похлебка из говяжьих ног, заправленная чесноком. Перед тем, как блюдо подают, его заправляют уксусом и приправами. Процесс кипения очень долгий. Дом, где готовят хаш, можно почуять издалека. Его нельзя спутать ни с чем другим. Отвар получается очень насыщенным и калорийным. Армяне едят его на завтрак или даже до завтрака. И есть обычай сопровождать хаш водкой. Немного странная традиция, но древние говорили, что это полезно.



❖ *У Вас – барбекю, у нас – Хоровац*

- Еще одно известное национальное блюдо армянской кухни известно как хоровац. На самом деле это что-то похожее на обычный шашлык – нарезанные куски свинины, баранины или говядины.
- Некоторые люди делают хоровац с овощами. Их также жарят на вертеле на шомполах (специальных железных или деревянных палочках) и подают с мясом. Обычно из овощей выбирают помидоры, перец и баклажаны.





Армянский лаваш

Лаваш является уникальным во многих отношениях хлебом, он имеет необычный приятный вкус и выпекается из небольшого количества продуктов.

Несмотря на свою древность, рецепт армянского лаваша со временем не очень изменился.

Как же появился лаваш?

Нельзя сказать точно, был ли он сделан на огне из измельченных злаков. В то же время нельзя не сказать, что состав обычного лаваша наиболее похож на тот, который был получен при первых попытках испечь хлеб.

Это тонкая лепешка, которая состоит из двух ингредиентов – воды и муки.

Сегодня лаваш считается исключительно армянским блюдом, так как на кухне армянского народа он используется как основной вид хлеба. Из Закавказья лаваш распространился по всему миру.

Слово «лаваш» переводится как «хорошая еда». Это доказывает, что древние повара знали о важном составе лаваша.





Армянская бастурма



Рецепт армянской бастурмы известен давно. Тонко нарезанные кусочки высушенной бастурмы обычно подают как холодную закуску. Настоящая армянская бастурма, цена которой довольно высока, является деликатесом.

Рецепт приготовления бастурмы появился при жарком климате и при отсутствии холодильников. Для сохранения мяса в этих условиях нужно было прибегнуть к помощи достаточного количества соли.

Армянская кухня – самая древняя кухня Кавказа и одна из старейших в мире. Теплый климат Армении обусловил любовь ее жителей к травам, соли, рецептам с острым перцем.





«Армения – библейская страна. В её недрах кипит жизнь.

Поэтому здесь такая теплая земля, такая теплая вода. В

недрах Армении я чувствую жизнь»

(Андрей Тарковский)

Спасибо за внимание!